「食」をめぐる
ユーモア＆
ペーソス!!
大好評につき
２ヵ月連続掲載!!
１発目!!
ぬか床に
漬けられた
思い出とは・・・。
遠い食卓
四皿目…漬け物エレジー
イシダナオキ

ウチの樽で漬けた漬け物です
皆さんで召しあがって下さい
ぬか床は入れ物も大事!!
まあいつもありがとうねタカシくん
ほらコマチもお礼言いなさい
この子ったら五位道さんところの漬け物が大好きで
コーちゃん

タカシ兄ちゃん いつもありがと
どう いたしまして
今度ウチに 食べにおいで
コーちゃんは 漬け物の味が わかるんだね
すごいぞ
五位道樽製作所
倒産？
今は プラスチック製とか 色々あるからね
杉樽だけじゃ 難しかったんだろう
立入禁止

パクッ
うん
いけるわね
これは
ムシャ
ムシャ
これも
おいしいわ
この味付けも
なかなか
※この物語はフィクションです。実在の人物・団体・名称等とはいっさい関係ありません。
ガツガツ
ムシャムシャ
パクパク
ガツガツ
ウワサ通り
肉の味は◎ね
あとは
デザートよ
ムシャムシャ

コマチちゃんも
そう思う
でしょ？
あ
はい
肉が
おいしい
です
もー
コマチちゃん
もっと
気の利いた
コメント
しなきゃ
お料理の
研究家に
なるんでしょ
はい
すみません

メールマガジンやってます。
本誌や単行本などの最新情報をお届けします！
毎月2回発行 7日 25日 予定
登録はコチラから!!
https://eq.kds.jp/kmail/

コマチちゃんはもう私達体重備蓄クラブDHA48の準メンバーなんだから

そうよ将来有望な若手なんだから

食べる作るだけじゃなくて
食材や調理器具まで精通しないとダメよ

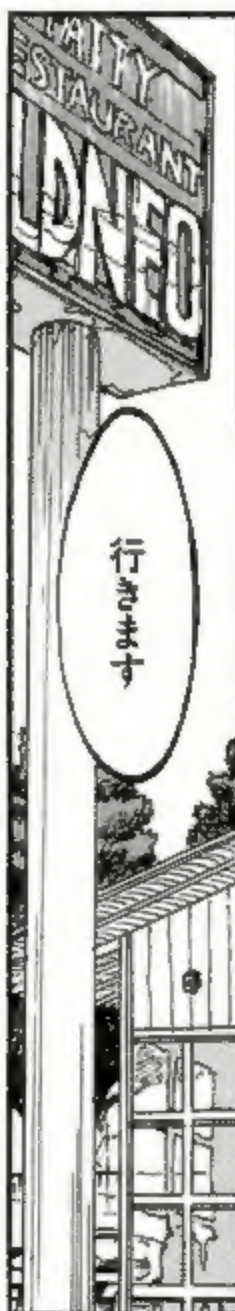
この肉づき本当に素質あるのよ
なっ何の素質ですか？
肉質もやわらかくてステキ
もっとお食べなさい
もっとお飲みなさい
もっと貯めこみなさい

6

ねェそれより次の会合のテーマは何にする？

作者近況

イシダナオキ

先日、実家に行くと食卓に見慣れない漬け物が並べてありました。どうやら白菜の漬け物で、微かな酸味と仄かにキムチの香りがします。聞けばぬか漬けと一緒にキムチも洗ってしまったそうです。もったいないので少しつまんでみれば、いつの間にか全部食べてしまっていました。おや？　美味かったのか？

何でも 若くてイケメンの 職人がMCやってる 漬け物セミナー なんだって

〝漬け物王子〟って 呼ばれているそうよ

何ソレ⁉ 絶対行くわ‼

コマチちゃんも 行くでしょー

あ はい！

行きます

みなさん こんにちは
漬け物王子 G.T.です

8

実はビタミンやミネラルをたっぷり含んだ
健康食でもあるのです

お手元の漬け物は
私の杉樽で漬けた漬け物です

どうぞお召しあがり下さい
パク
ポリ

しかも漬け物は植物性乳酸菌が豊富で
あれ?この味どこかで……

おいしい!
すごいおいしい!

コリ
あ!
本当においしい

その多くは善玉菌で生きたまま腸にとどくのです

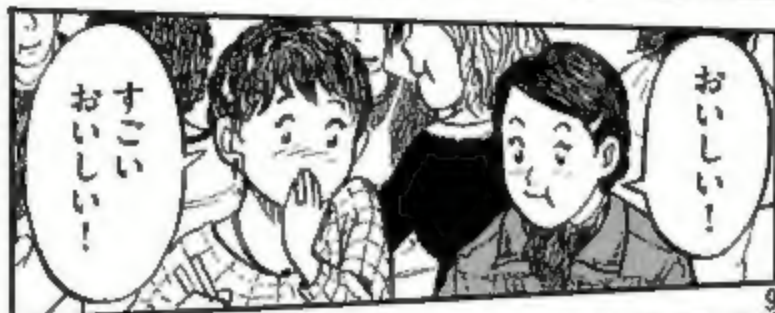
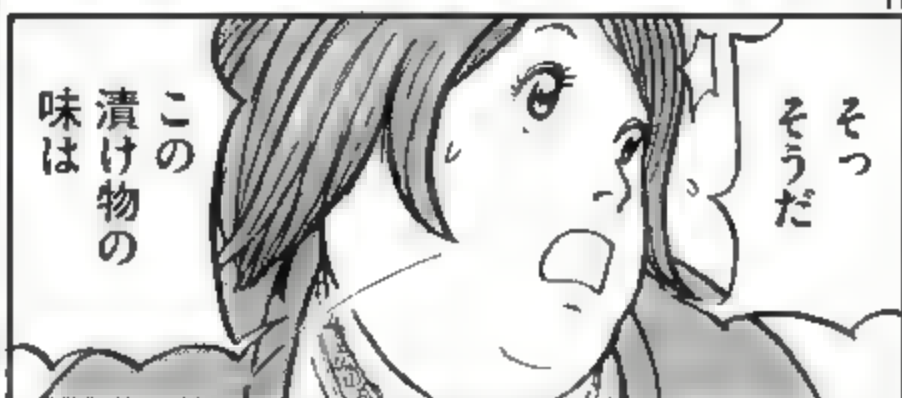
だから美容やダイエットにも効果的なのです
あでも今日のお客さんは美容のいきとどいている人ばかりですね

10

ダイエットに興味のありそうなお客さんが何名かいらっしゃいますが

その方には僕の漬け物は食べてほしくないなァ
えぇー
何でですかー？
どーしてー？

それは僕がふくよかな女性が好きだからです

ドッキューーン!
えーっと…
何か昔なつかしい…
あ
あれ
君は……
!
そっ
そうだ
この
漬け物の
味は
コーちゃん!?
タッ
タカシ
兄ちゃん!?

控室A803
漬け物王子G.T.様
いやぁ久しぶりだなァ
元気だった?
うん!
タカシ兄ちゃんも元気そうで良かった
色々あったけどようやくここまで来たんだ
漬け物も昔のままでおいしかったよ!

わかる!?
うん
変な言い方だけどタカシ兄ちゃんの漬け物は新鮮な感じがするの
ぬか床がちゃんと呼吸してるってことかな?
そう!!
それだよコーちゃん!
13
それが杉樽の特徴だよ
この味がみんなにわかってもらえれば
五位道樽の復活も近いよ!
がんばって
タカシ兄ちゃん!

コッ
コーちゃん！
お願いが
あるんだけど
ガッ
さっきのコメント
僕のセミナーで
言って
くれないかな!?
え？
杉樽で漬けた
漬け物の魅力を
語ってほしいんだ
君の力が
必要だ！
14

うん
いいよ
ぬけがけ
卑怯者
独占魔

あ
上田さん
中島さん
下柳さん
覚えておれっ
呪ってやる
仲間はずれにしてやる

今日は料理研究家の先生に来てもらいました

南小都先生です
どうぞー
そんなあたし まだ資格も 何も……
パチパチパチ

料理研究家に 資格は いらないよ
堂々と していれば 大丈夫！

えーと 杉樽の 漬け物は その 香りも さることながら—
よし 樽の用意だ！

16

つ つまり ぬか床が 布団なら 樽は 家屋です
せっかくの 羽毛布団も プラスチックの 家屋では その機能を 生かせません
漬け物も 良い環境で 漬ければ とてもおいしく なるんです
ゴトッ
ゴトッ

コマチ先生
ありがとう
ございましたー
パチパチ
私どもの
樽の原材料は
今や入手困難な
希少天然杉で
もう原木が
ありません
故に
一樽あたり
100万円ほどの
価値があります
さて
皆さん
ひや
ひゃくまんえん!!?
しかしー
今日は皆さんに
私どもの杉樽を
安くお譲りしたいと
思います
しかも
そこに
私の
写真集
私の
DVD
エコバッグ
ゆるキャラ

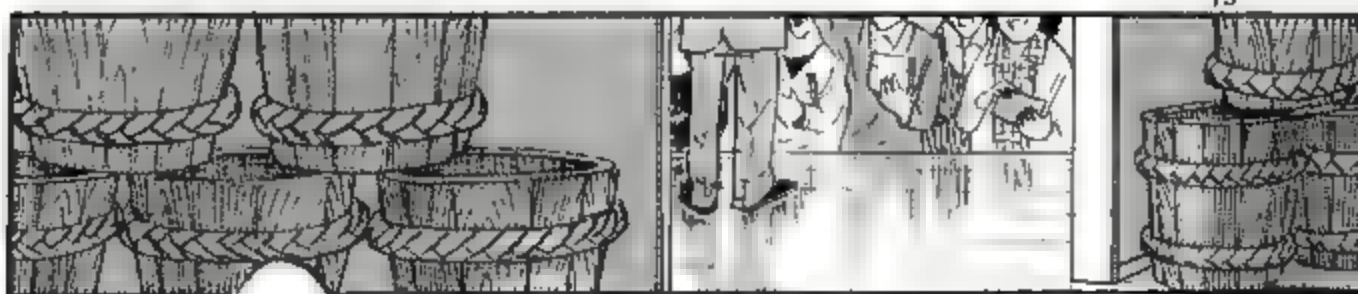
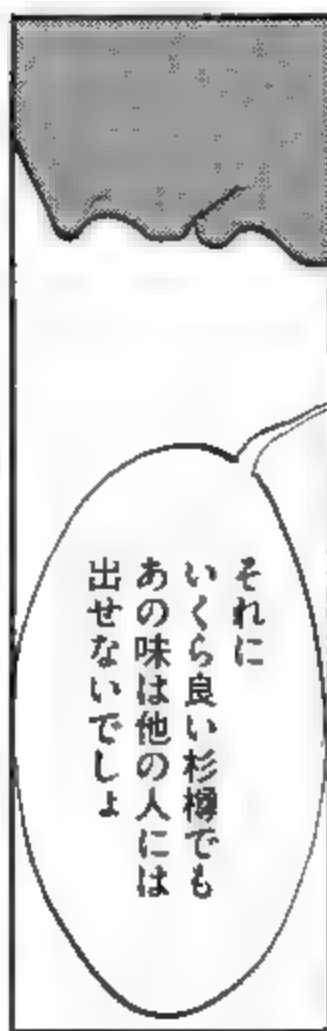
全部
ひっくるめて
59万8千円で
ご提供いたします
杉樽は
50年以上長持ち
しますから
一日わずか
33円です
33円で
あの漬け物の味が
あなたの手に！
ハイ！
あたし買います
あのー
ローンは可能ですか
もちろん
全然
けっこうです
ありがとう
ございます

ありがとうございます
ありがとうございます
ありがとうございます

19

ねェ…

タカシ兄ちゃん
どうして
家庭用の杉樽が
100万円も
するの？

それに
いくら良い杉樽でも
あの味は他の人には
出せないでしょ

59万8千円だよ
コーちゃん
同じことだよっ
味については
「杉樽の使い方」に
書いた

あのパンフの写真屋久島の縄文杉だよね？
それって詐欺じゃない？
イメージ戦略だよ僕は一言も縄文杉を使ってるなんて言っちゃいないよ
一般の人は樽材のことなんてわかんないよ
樽材には吉野杉ってのは一般常識だよ
本当に吉野杉なの？
吉野杉は希少だけど原木はまだあるわ
吉野杉にも良し悪しがある良材なら他の杉も使う
原木がないっていうのは良材がないってことだよ
でも100万円はおかしいよっ
コーちゃん！

20

わかった――
君を巻き込んだのは悪かった
訴えるというのなら好きにしたらいい

だけど今はこの仕事やめないよ
五位道樽が復活するならなんだってやる

それにコーちゃんならわかるハズだよ

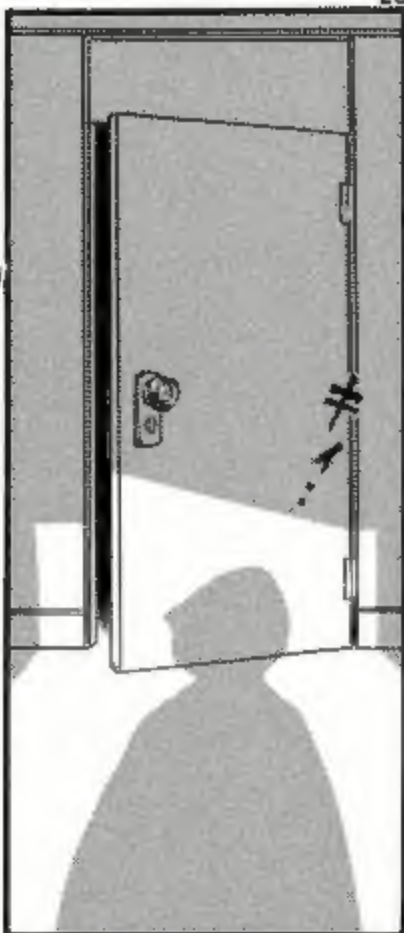
あの漬け物の味に
偽りなどこれっぽっちもないことを

そこで五位道樽の

店を構えるんだ

その時コーちゃんがこんな僕を許してくれるなら

コーちゃん……

今度こそ
ウチでごはんを食べよう

古い思い出は遠くなる。ぬか床のにおいと共に。

うわあああああああん

そそんなに
泣いたら
デブの塩漬けが
できちゃう

だ――
か――
ら――

事情は
ちゃんと
説明
した
のに――

24